

Bavarske kiflice



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **25 g** kvasca
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 puna kašika** masti
- **1,3 l** vode
- **3 velike kašike** sode bikarbone
- **50 g** mix semenke

Priprema

Razmutiti kvasac u 100 ml tople vode sa kašikicom šećera. Sacekati da nadodje. U brašno staviti so, mast, 200 ml vode, nadošli kvasac pa umesiti testo. Ostaviti testo oko 30 minuta da nadodje.

Nadošlo testo podeliti na 8 obge. Svaku obgu razviti u krug i svaku iseci na 8 trouglova. Svaki trougao smotati u kiflicu.

U šerpu sipati 1 l vode i sodu bikarbonu. Kad pocne da vri ubaciti kiflice da se kuvaju po 1 minut sa svake strane.

U tepsiju staviti papir za pecenje pa preko njega reati kiflice. Posuti ih po želji raznim semenkama.

Staviti bavarske kiflice u zagrejanu rernu da se peku dok ne dobiju odgovarajucu svetlo braon boju.

Savet